

Oppskrift

Frokosttallerken med frokostpølser, kalkunbacon og omelett



1

Forvarm stekeovnen til 200 °C. Legg kyllingbacon på bakepirkledd stekebrett og stek i ovnen i ca. 10 minutter eller til gylne.

2

Stek frokostpølser i stekepanne med litt smør til gylne og gjennomvarme.

3

Smelt smør i stekepanne og legg i spinat, la den falle sammen, krydre med salt og pepper.

4

Visp sammen egg. Smelt litt smør i en stor stekepanne på medium varme, hell i eggevispet, la stive litt under forsiktig omrøring, dryss over ost og rull eller brett sammen omeletten. Legg over på tallerken, la avkjøle litt og del i skiver.

5

Skrell og del avokado i skiver. Server omeletten med avokado, bacon, pølser og spinat. Server gjerne pisket smør, godt brød og en liten skål syltetøy til.

Tips! Pisket smør får du ved å vispe nesten romtemperert smør i en kjøkkenmaskin til en luftig konsistens. Tilsett gjerne salt, urter eller krydder for en ekstra piff.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 2,5kg Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Frokostpølse 15g 5kg Fr Enh



Ingredienser

| | |
|------------------------------------|----------|
| Prior Kyllingbacon | 8 skiver |
| Frokostpølser av kylling og kalkun | 400 g |
| Olje eller smør til steking | |
| Spinat | 200 g |
| Prior Egg | 4 stk |

Til servering

Revet ost

30 g

Salt og pepper

Avokado

2 stk

Til servering

Pisket smør

50 g

Brødsiver

4 stk

Syltetøy